

トロりとろけるブラックカップケーキ

中に生チョコを入れてトロりとろけるブラックカップケーキを作りましょう。



【Seriaグッズ】

- ブラックカップケーキミックス粉 60g 1袋
- 製菓用スイートチョコレート 50g 2袋
- 溶けない粉砂糖 40g 適量

【用意するもの】

生クリーム46g、卵1個、無塩バター（または無塩マーガリン）20g、牛乳小さじ1、ボウル、泡立て器、ゴムベラ、ラップフィルム、焼き型（直径：約4.5cm）、スプーン、竹串

【できあがりサイズ】

直径：約4.5cm 高さ：約3cm

1 生チョコを作ります。

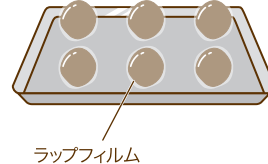
- 1 生クリーム46gをボウルに入れ、約80°Cのお湯で温めます。温まったらスイートチョコレートを100g入れ、混ぜて溶かします。



- 2 チョコがきれいに溶けたら、お湯からボウルを出し、冷水につけます。ゴムベラでボウルの底から静かに混ぜます。サラサラだったチョコがねっとり固くなってきたら混ぜ終わりです。



- 3 2を6等分に分け、それぞれラップフィルムに包み丸めます。

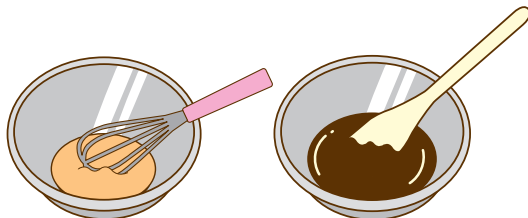


- 4 3をマフィンカップの幅より小さめに平たく潰します。（丸いままだとうまく生地の中に隠れません）

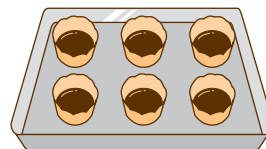


2 ブラックカップケーキを作ります。

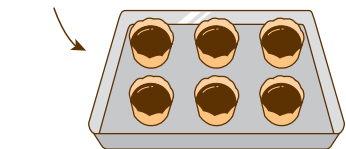
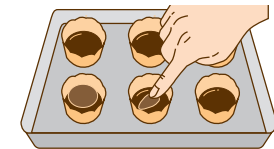
- 1 「ブラックカップケーキミックス粉」の袋裏面のレシピに沿って、ブラックカップケーキを作ります。



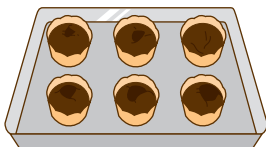
- 2 オーブンを180°Cに予熱します。



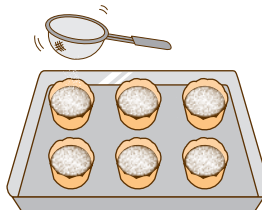
- 3 1の生チョコ1個分を中央におき底まで押し沈めます。



- 4 180°Cのオーブンで15～20分焼きます。（焼き時間はオーブンにより異なります。）外側の生地部分に竹串をさして、ぬれたような生地がついてこなければ焼き上がりです。



- 5 冷めたら「溶けない粉砂糖」を茶こしでふりかけます。



Point

お召し上がりになる前に、電子レンジで10～20秒温めてください。中の生チョコがとろけてより一層おいしく召し上がれます。